

# Sloppy Joe en Bollo Integral

**Makes:** 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Carne molida cruda (no más de 20% de grasa)	17 lb 4 oz	
Cebollas frescas	1 lb 4 oz	3 2/3 tazas
O	O	O
Cebollas deshidratadas	2 1/2 oz	1 3/4 tza
Pasta de tomate enlatada	3 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tazas (1/2 lata No. 10)
Salsa de tomate (catsup)	3 lb 10 oz	1 cuarto gl 2 tazas (1/2 lata No. 10)
Azúcar morena, compacta	5 1/2 oz	3/4 tza

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>345</b>	
Total Fat	12.77 g	
Protein	20.95 g	
Carbohydrates	35.93 g	
Dietary Fiber	2.4 g	
Saturated Fat	4.96 g	
Sodium	540 mg	

## Directions

1. Cocine la carne molida. Escorra. Continúe inmediatamente.
2. Agregue las cebollas y el ajo granulado. Cocine por 5 minutos. Agregue la pasta de tomate, salsa de tomate, agua, vinagre, mostaza seca, pimienta y azúcar morena. Mezcle bien y cocine a fuego lento de 25 a 30 minutos. PCC: Caliente a 155°F o a temperatura más alta por lo menos por 15 segundos.

3. Vierta 10 lb 12 oz (1 galón  $\frac{1}{4}$  taza) de la mezcla de carne molida en una bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 1/2"). Para 100 porciones, use 2 bandejas.
4. PCC: Para servir caliente, mantenga a 135°F o a mayor temperatura. Distribuya las porciones con un cucharón No. 12 (1/3 taza) en la parte inferior del bollo de pan. Cubra con la mitad superior del bollo.